SAVOUREZ CHAQUE INSTANT

L'AFFICHE
PLATEAUX-REPAS

COLLECTION AUTOMNE/HIVER 2015-2016

DISPONIBLE DU 5 OCTOBRE AU 13 MARS

Tél : 01 76 64 14 36

SOMMAIRE

AU CŒUR DU MÉTIER P. 4

PETIT DÉJEUNER & PAUSE P. 8

PLATEAUX-REPAS P. 12

- ÉLÉGANCE P. 16
- BENTOS NOUVEAU P. 22
- JET-LAG! P. 24
- BISTROT P. 26
- PLATEAUX CHAUDS P. 30
- 12 O'CLOCK P. 31

BUFFETS NOUVEAU P. 32

COCKTAIL P. 36

SANDWICHS P. 42

LA CAVE P. 48

INFOS PRATIQUES

HEURES DE LIVRAISONS

Nous vous livrons 7 jours sur 7

Pour les commandes passées avant 17h30 la veille

- De 7h à 8h et de 8h à 9h pour les petits déjeuners
- 2 créneaux : de 10h à 12h pour le déjeuner et de 16h à 17h30 pour le dîner
- De 10h à 13h pour les sandwichs

Pour les commandes "Dernière minute" passées avant 11h le jour même

- De 12h30 à 13h30 pour les plateaux-repas et de 13h à 14h pour les sandwichs

MINIMUM DE COMMANDE

- Aucun pour les plateaux-repas froids
- 4 unités minimum pour les plateaux-repas chauds et les sandwichs en semaine.
- 12 unités minimum pour les livraisons week-end et jours fériés.

TARIF DE LIVRAISON

19€ HT Paris & certaines villes du 92.
Nous consulter pour les autres départements.

DEMANDE PARTICULIÈRE

Menu sans gluten sur demande.

COMMANDEZ DU LUNDI AU VENDREDI

De 8h30 à 17h30, la veille ou le jour-même de votre déjeuner

Tél : 01 76 64 14 36

Puis adressez une confirmation par fax ou mail :

Fax. : 01 83 77 07 80 - E Mail : plateauxrepas@laffiche.fr

Vous pouvez également passer vos commandes via notre site Internet :

www.laffiche.fr

DERNIÈRE MINUTE
Sélection de plateaux-repas disponibles jusqu'à 11h le jour même de votre déjeuner

WEEK-END
Sélection de plateaux-repas disponibles le week-end et les jours fériés

PLATEAU CHAUD

VÉGÉTARIEN

PÉRIODE DE FÊTES
Sélection de plateaux-repas disponibles du 21 décembre au 3 janvier

LA NOTE DU CHEF

MODE D'EMPLOI POUR LA DESSERTE AUTO-CHAUFFANTE

Afin de bénéficier de cette prestation, il est nécessaire que vos locaux soient accessibles de plain-pied, il est sous-entendu qu'il n'y ait aucune marche. Vos plateaux-repas arrivent froids, prédisposés dans la desserte. Chaque desserte peut contenir jusqu'à 20 plateaux.

Après le contrôle de la commande, maintenir la porte de la desserte fermée.

La réchauffe de vos plateaux s'effectue en 40 minutes, la porte de la desserte toujours fermée.

Pour ce faire :

1 • Brancher la desserte sur une prise standard de 220 V.

2 • Appuyer sur la touche « Manu » pour démarrer le cycle de remise en température.

3 • Une sonnerie vous prévient à la fin du cycle, appuyer alors sur la touche « Stop ».

La dégustation des plateaux-repas se fait au plus tard, dans le ¼ d'heure qui suit la réchauffe.

4 • Seuls la desserte, et les plateaux sont à restituer.

AU CŒUR DU MÉTIER

Stéphane Chicheri
directeur d'exploitation

25 ans d'expérience chez les plus prestigieux Traiteurs Français.
Véritable Chef d'orchestre, il maîtrise la totalité de la production et propose pas moins de 69 références d'offres packagées à chaque saison.

Toujours à l'affût des tendances culinaires, il propose avec son équipe de savoureuses solutions à inscrire au quotidien dans les agendas des entreprises.

Les chefs revendiquent l'aspect hautement artisanal de leur métier et travaillent à partir de produits sourcés de manière très sélective auprès de producteurs partenaires.

Une cuisine géante

de près de 5000 m² ouverte 7/7 jours et 24 h sur 24. Car chez L'Affiche Plateaux Repas, le pain est aussi fait maison.

Le macaron framboise à la crème de verveine

Une des créations de fabrication artisanale qui ont toutes, pour ligne directrice, l'originalité et le caractère inédit dans l'assemblage des saveurs et des textures.

L'Affiche Plateaux Repas révolutionne aujourd'hui

le secteur des plateaux-repas avec une offre packagée ultra appétissante, à base de produits très qualitatifs, de recettes innovantes et équilibrées.

Un menu de restaurant dans

un plateau ! Fini le plateau "cantine" grâce à la qualité des matières premières mais aussi à la mise en valeur des mets.

PETIT DÉJEUNER & PAUSE

COFFRETS BREAK TIME!

Votre petit déjeuner complet en coffret chic à partir de 67€HT

COFFRET CHIC

- 1 litre de jus d'orange Alain Milliat pour Riem Becker
- 1 litre d'eau de Vittel
- 1 thermos de café Fuerte équitable et d'eau chaude (1L)
- 8 tasses à café en porcelaine de couleur, petites cuillères assorties
- 8 gobelets à pied jetables
- 4 gobelets à thé
- Serviettes
- Sticks de sucre roux équitable, coupelle de crème, sachets de thé Earl Grey équitable, et de café instantané

En complément

Les jus et nectars de fruits Alain Milliat
(Voir page 49)

En toute simplicité...

BOX CAFÉ/THÉ. Nous vous proposons une box comprenant 1 thermos de café ou d'eau chaude (avec sachets thé Earl Grey équitable), 8 gobelets, 8 mélangeurs en bois, 8 serviettes, 12 sticks de sucre roux équitable.

18,90€HT > 20,79€TTC

Uniquement en complément d'une prestation alimentaire

COFFRET CHIC
PETIT DÉJEUNER

Mini viennoiseries : 10 croissants,
5 chocolatines et 5 pains aux raisins

67€HT > 73,70€TTC

COFFRET CHIC
PAUSE FRUITÉE

Plateau de 14 brochettes de fruits

Plateau de 18 choco moelleux
- 6 moelleux choco-spéculos
- 6 moelleux choco-pistache
- 6 moelleux choco-framboise

79€HT > 86,90€TTC

COFFRET CHIC
PAUSE GOURMANDE

Plateau de Gourmandises
- 6 clafoutis mirabelle
- 6 moelleux amande pomme et noix de pécan
- 6 moelleux amande poire et fruit rouge

Plateau de Gourmandises
- 6 congolais ananas
- 6 moelleux choco spéculos
- 6 clafoutis cerise et pistache

79€HT > 86,90€TTC

Plateau à l'unité

Plateau Petit Déjeuner	19,50€HT > 21,45€TTC
Plateau Pause Fruitée	31,50€HT > 34,65€TTC
Plateau Pause Gourmande	31,50€HT > 34,65€TTC

PLATEAUX-REPAS

ÉLÉGANCE

Un univers sobre et délicat
qui s'invite à votre table

BISTROT

L'authenticité et la simplicité
d'une cuisine traditionnelle

BENTOS

Le savoir-faire Japonais
sur un plateau

PLATEAUX CHAUDS

Une offre exclusive

JET-LAG !

Découverte des saveurs du monde
au travers des villes olympiques

12 O'CLOCK

L'authenticité et la simplicité
d'une cuisine traditionnelle

ÉLÉGANCE P.16

UNE PRÉSENTATION ÉLÉGANTE

Un coffret esthétique et réutilisable : un set en bambou, un vrai verre, une serviette en tissu, des couverts en inox.

Les petits plus : lingette rafraîchissante, un nougat de Montélimar.

À PARTIR DE 25€HT

BENTOS P.22

DEUX PRÉSENTATIONS

- Une version sobre avec le Classic Bento : baguettes et serviette.
- Une version dynamique aux couleurs du Soleil Levant : baguettes, pince bambou, vrai verre.

À PARTIR DE 12,50€HT

JET-LAG ! P.24

UNE PRÉSENTATION COLORÉE

Une invitation au voyage. Un set jaune safran, un vrai verre, une serviette en papier, des couverts en inox.

Les petits plus : une lingette rafraîchissante, un chocolat noir signé Michel Cluizel.

À PARTIR DE 22€HT

BISTROT P.26

UNE PRÉSENTATION ASTUCIEUSE

Des coffrets adaptés et respectueux de l'environnement : des barquettes recyclables, une serviette intissée, des verres et des couverts en plastique.

À PARTIR DE 17,80€HT

PLATEAUX CHAUDS P.30

UNE OFFRE EXCLUSIVE

Un plateau cristal qui accueille la cassolette pour le plat chaud, un vrai verre, des couverts inox et une serviette en tissu.

À PARTIR DE 28€HT

12 O'CLOCK P.31

UN FORMAT PRATIQUE & ÉCOLOGIQUE

Un coffret cartonné, des contenants en fibre de canne à sucre, des couverts en amidon de maïs, une serviette en papier.

À PARTIR DE 15€HT

ÉLÉGANCE

AUTOMNE • 05 OCTOBRE AU 10 JANVIER

- PAVÉ DE SAUMON, SAUCE POULETTE* P. 17
- FILET DE POULET AU MIEL* P. 17
- VAPEUR DE CABILLAUD P. 18
- POT-AU-FEU AU FOIE GRAS P. 18

AUTOMNE /HIVER • 05 OCTOBRE AU 13 MARS

- PAVÉ DE VEAU* P. 19
- BROCHETTE D'ONGLET P. 19
- SAINT-JACQUES ET GAMBAS P. 19

HIVER • 11 JANVIER AU 13 MARS

- PAVÉ DE SAUMON, MARINIÈRE AU THYM P. 20
- POULET THAÏ P. 20
- FILET DE PINTADE P. 21
- FILET DE DAURADE P. 21

**Sélection de plateaux-repas disponibles du 21 décembre au 3 janvier*

En complément

Pensez à votre Box café/thé
(Voir page 10)

28€HT> 30,80€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE POULETTE

Salade de lentilles Beluga,
haddock, sauce soja, sésame

Pavé de saumon,
tagliatelles au noir de Sepia, fèves, sauce poulette

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Panacotta vanille orange amère

26€HT > 28,60€TTC

Sancerre, Domaine Tassin, 75 cl
Bouche ample et ronde
19€HT 22,80€TTC

27€HT> 29,70€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

FILET DE POULET AU MIEL

Pressé de canard laqué, piquillos,
vinaigrette jus de viande, brunoise de piquillos

Filet de poulet miel & pavot,
carotte Vichy sauce orange Carvi

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Tarte chocolat

25€HT > 27,50€TTC

Saint-Emilion, Château Moulin Graves, 75cl
Bouche corsée et équilibrée
16€HT 19,20€TTC

" La lentille Beluga est appelée également lentille noire, à la différence des brunes, rouges, vertes, corail, blondes ou enfin rosées, qui sont les autres couleurs des lentilles existantes."

VAPEUR DE CABILLAUD

Julienne de légumes marinés, mélasse de grenade, tofu frit

Vapeur de cabillaud, crumble méditerranéen poireau, sauce curcuma

Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio

Tarte marrons, amandes

27€HT
> 29,70€TTC

Chablis, Domaine Chevallier, 75 cl
Le bon équilibre
12,30€HT 14,76€TTC

POT-AU-FEU AU FOIE GRAS

Cocotte œuf poché, lentilles en gâteau et vinaigrette

Pot-au-feu au foie gras, sauce tartare

Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio

Ananas rôti, sauce papaye

29,50€HT
> 32,45€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige, 75 cl
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

" Notre tarte marrons & amandes est un clin d'œil à la classique « barquette amande » surmontée de crème de marrons, et finie de deux glaçages chocolat et café."

PAVÉ DE VEAU

Foie gras poêlé, gelée de figue, figue rôtie
Pavé de veau, conchiglioni aux cèpes, pesto, jus de cèpes et carottes
Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio
Macaron façon forêt noire

34€HT > 37,40€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige, 75 cl
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

BROCHETTE D'ONGLET We

Terrine canard aux pommes et pruneaux, confiture oignon Savora
Brochette d'onglet, Polenta aux morilles, sauce raisin porto, sucrine
Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio
Baba raisins, crème vanille.

32€HT > 35,20€TTC

Saint-Émilion, Château Moulin des Graves, 75 cl
Bouche corsée et équilibrée
16€HT 19,20€TTC

SAINT-JACQUES ET GAMBAS

Lumaconi, rillettes de saumon, crème de crevette grise
Saint-jacques, viennoise d'herbes, gambas poelées et taboulé
Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio
Petits fours, mini financier, tarte citron, sacher, macaron

35€HT > 38,50€TTC

Champagne Jacquart Cuvée brut Mosaïque, 75 cl
29,50€HT 35,40€TTC

" Le premier « Baba » qui fut assemblé à Nancy était un kouglof, que le consommateur trouvait trop sec, punché avec du Tokay. C'est pourquoi nous avons voulu remettre dans notre baba des raisins secs."

We

27€HT> 29,70€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

POULET THAÏ

Pressé de canard,
poireau, laqué petit pois, vinaigrette raisin
Poulet thaï, nouilles sautées,
légumes marinés, sauce sweet chili garlic
Sélection de fromage affiné,
pain maison , fruit sec, beurre bio
Tarte myrtille

25€HT > 27,50€TTC

Pétula, sélection parcellaire, Lubéron 75 cl
Puissance et fraîcheur
9,40€HT 11,28€TTC

We

28€HT> 30,80€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

PAVÉ DE SAUMON, MARINIÈRE AU THYM

Rémoulade de pomme et céleri,
maquereau fumé, sauce curry coco
Pavé de saumon, tartare de légumes, marinière au thym
Sélection de fromage affiné, pain maison, fruit sec, beurre bio
Tarte au chocolat

26€HT > 28,60€TTC

Côtes du Lubéron blanc, Organic bio, 75 cl
Allié de choix
7,30€HT 8,76€TTC

FILET DE PINTADE

Tartare en salade,
poissons fumés

Filet de pintade, tatin d'oignons
garniture grand-mère sauce vallée d'Auge

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Riz coco en coque de cacao

29€HT > 31,90€TTC

Côte du du Lubéron rosé, Marrenon bio, 75cl
Fin de bouche aérienne
7,30€HT 8,76€TTC

FILET DE DAURADE

Cocotte œuf poché, gâteau de potiron,
vinaigrette jus de carotte

Filet de daurade, tarte poireau carotte,
sirop d'hibiscus

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec & beurre bio

Salade de fruits d'hiver

29,50€HT > 32,45€TTC

Chablis, domaine Chevallier, 75 cl
Le bon équilibre
12,30€HT 14,76€TTC

" La pintade, d'origine africaine, a été introduite en France au XV siècle, consommée froide sa chair est goûteuse et moelleuse. "

BENTOS

AYAMÉ
ART CULINAIRE JAPONAIS
Ayamé est une marque du groupe Riem Becker dont la cuisine est à l'image du Japon : insolite et fascinante.
« Le repas en boîte » dit bento est traditionnellement, au Japon, un repas de travail.
L'équilibre diététique du bento est orchestré par une savante répartition de riz, de protéines, de légumes frais et de légumes ou fruits macérés.
DOOZO MESHIAGARÉ
Bon appétit

Volaille
檜 Hinoki

Poulet snaké à la sauce soja
Quartier de potiron mijoté
Riz Nature, prune
Kinpira aux racines de lotus
Épinard au sésame

12,50€HT > 13,75€TTC

NOUVEAU

Poisson
椛 Momiji

Saumon Façon Teriyaki
Quartier de potiron mijoté
Riz nature, prune
Kinpira aux racines de lotus
Épinard au sésame

13,50€HT > 14,85€TTC

Saké Soleil 72 cl
Grand saké classé dans la catégorie Daiginjo
Une saveur raffinée et très douce
46,50€HT 55,80€TTC

Bento NAGANO

Chirashi, saumon, thon, dorade, dorade marinée et riz
5 sushis : 3 saumon, 2 Saint-Jacques
4 makis : 2 thon olive, 2 avocat saumon
2 kappa makis concombre
2 oshinko makis radis mariné
Salade de chou au thé vert et tartare d'algues wakamé au concombre mariné et sésame
Hana butai, opéra à la compotée de groseilles parfumé à la crème de fleur de cerisier
Assaisonnements : sauces soja, gingembre et wasabi

27€HT > 29,70€TTC

Bière Asahi, 33 cl
Rafraîchissante
2,40€HT 2,88€TTC

Bento KYOTO

4 makis californiens saumon avocat
12 sushis : 6 saumon, 2 daurade, 2 thon, 2 Saint-Jacques
Salade de chou au thé vert et tartare d'algues wakamé au concombre mariné et sésame
Sakura, macaron à la crème de fleur de cerisier
Assaisonnements : sauces soja, gingembre et wasabi

25€HT > 27,50€TTC

Bière Asahi, 33 cl
Rafraîchissante
2,40€HT 2,88€TTC

Bento YOKOHAMA

Inari, pochette de tofu frit, riz relevé de gingembre rouge
12 sushis : 6 saumon, 2 daurade, 1 daurade marinée, 3 thon
Salade de chou au thé vert et tartare d'algues wakamé au concombre mariné et sésame
Tarte aux deux agrumes, citron et yuzu
Assaisonnements : sauces soja, gingembre et wasabi

26€HT > 28,60€TTC

Bière Asahi, 33 cl
Rafraîchissante
2,40€HT 2,88€TTC

JET-LAG

Sotchi

Bortsch, crème de betterave
Poulet à la cannelle, sauce Piroshki, purée de céleri au Raifort
Sélection de fromage affiné, pain maison & pâte de fruit
Vatrouchka

23,50€HT > 25,85€TTC

Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio 75 cl
Légèrement épicé
7,30€HT 8,76€TTC

Calgary

Wrap végétal, carotte, canneberge, citron vert, amandes, sirop érable
Saint-jacques rôties au sirop d'hibiscus
Salade de quinoa rouge, pommes rôties
Sélection de fromage affiné, pain maison, pâte de fruit
Cheese cake cranberry

31€HT > 34,10€TTC

Chablis, domaine Chevallier, 75 cl
Le bon équilibre
12,30€HT 14,76€TTC

Albertville

Tranche de saumon fumé (cervelle de canut)
Jambon sauce tartiflette, crozets au lard
Sélection de fromage affiné, pain maison, pâte de fruit
Gâteau de Savoie, sauce Chartreuse, pralines roses

24€HT > 26,40€TTC

Cheverny, Domaine Maison, 75 cl
Arômes de fruits rouges
12€HT 14,40€TTC

" Le Sirop d'hibiscus est obtenu grâce à l'infusion des fleurs. Doux et très parfumé, il souligne parfaitement la saveur d'une coquille St-Jacques."

Innsbruck

Choucroute de choux rouge
Brochette d'onglet sauce goulasch
Spaetzle, pousses d'épinard au cumin
Sélection de fromage affiné, pain maison, pâte de fruit
Sacher chocolat, confiture d'abricot

27€HT > 29,70€TTC

Saint-Emilion, Château Moulin Graves, 75 cl
Bouche corsée et équilibrée
16€HT 19,20€TTC

We
24€HT> 26,40€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

Salt Lake City

Lentilles & haricots rouges en salade, graines de sarrasin
Poitrine de porc sauce barbecue, épices du trappeur
Chips Tyrrells
Sélection de fromage affiné, pain maison, pâte de fruit
Brownie, crème de noix de pécan

22€HT > 24,20€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige, 75 cl
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

" Epices trappeur : mélange unique d'épices, de sel et sucre d'érable. Grand classique des assaisonnements québécois."

Helsinski

Tartare en salade de poissons fumés
Saumon aux épices, tarama, croustille au sarrasin
Fricassée de crosnes et girolles, sauce aux cèpes
Sélection de fromage affiné, pain maison, pâte de fruit
Tarte myrtille

29€HT > 31,90€TTC

Sancerre, Domaine Tassin, 75 cl
Bouche ample et ronde
19€HT 22,80€TTC

We
31€HT> 34,10€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

BISTROT

AUTOMNE • 05 OCTOBRE AU 10 JANVIER

- CONFIT DE CANARD P. 27
- VÉGÉRATRIEN AUTOMNE* P. 27
- BURGER DE SAUMON, PESTO ROUGE P. 27

AUTOMNE/HIVER • 05 OCTOBRE AU 13 MARS

- FILET DE POULET FUMÉ* P. 28
- POT-AU-FEU DE LA MER P. 28
- ÉCHINE DE PORC P. 28

HIVER • 11 JANVIER AU 13 MARS

- AIGUILLETTES DE CANARD P. 29
- VÉGÉTARIEN HIVER P. 29
- BURGER DE SAUMON, CURRY COCO P. 29

**Sélection de plateaux-repas disponibles du 21 décembre au 3 janvier*

En complément

Pensez à votre Box café/thé
(Voir page 10)

CONFIT DE CANARD

Muffin saumon fumé au pesto
Confit de canard, céleri braisé,
vinaigrette à la duxelle de champignons
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Nougat Parisien

22,50€HT > 24,75€TTC

Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio, 75 cl
Légèrement épicé
7,30€HT 8,76€TTC

We VG 21€HT> 23,10€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

VÉGÉTARIEN AUTOMNE

Wrap végétal, carotte, canneberge, citron vert,
amandes, sirop érable
Gâteau de lentilles, crosnes et girolles,
œuf mimosa aux champignons
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Pomme cuite vanillée, pain d'épices, mousseline au miel

19€HT > 20,90€TTC

Côte du Lubéron blanc, Organic bio, 75 cl
Allié de choix
7,30€HT 8,76€TTC

BURGER DE SAUMON , PESTO ROUGE

Œuf poché, sauce grenadine
Salade de mâche, endive et carmine
Burger de saumon parfumé au piment d'Espelette,
polenta aux piquillos, pesto rouge
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Salade de fruits d'hiver

23,50€HT > 25,85€TTC

Cheverny, Domaine Maison, 75 cl
Couleur rubis, arômes de fruits rouges
12€HT 14,40€TTC

" Le Piment d'Espelette, parfumé et plus doux qu'un poivre classique est bien sûr utilisé en priorité dans la cuisine du Pays Basque. Ce qui est plus rare, mais tout aussi intéressant, c'est de le trouver en pâtisserie ou confiserie."

25€HT> 27,50€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

FILET DE POULET FUMÉ

Houmous de betterave, sauce fromage fines herbes et julienne de betterave crue
Filet de poulet fumé, riz créole
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Mousse chocolat, sauce caramel

23€HT > 25,30€TTC

Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio, 75 cl
Légèrement épicé
7,30€HT 8,76€TTC

POT-AU-FEU DE LA MER

Ravioles du Dauphiné, salade de légumes
Pot-au-feu de la mer, sauce au raifort
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Cheese cake cranberry

25,80€HT > 28,38€TTC

Givry, Domaine Chofflet-Valdenaire, 75 cl
Robuste et fin
25€HT 30€TTC

ÉCHINE DE PORC

Œuf dur mayonnaise Savora, rémoulade de céleri
Échine de porc, sauce choron, linguine au jus de viande
Sélection de fromage affiné, pain maison, beurre bio
Entremet Gianduja

17,80€HT > 19,58€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

" Si quelque chose a été créé spécialement pour les gourmands, c'est surement le Gianduja ! Mélange subtil de noisettes, de sucre et de chocolat. Nous, nous utilisons celui de chez Valrhona "

AIGUILLETTES DE CANARD

Muffin pastrami aux noisettes
Aiguillettes de canard, sauce Plum, garniture Thaï
Sélection de fromage affiné, pain maison craquant, beurre bio
Tarte pomme cassis

20€HT > 22€TTC

Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio, 75 cl
Légèrement épicé
7,30€HT 8,76€TTC

We VG 21€HT> 23,10€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

VÉGÉTARIEN HIVER

Wrap végétal
Gâteau de potiron en cocotte, carotte Vichy, œuf mimosa aux champignons
Sélection de fromage affiné, pain maison craquant, beurre bio
Brownie, crème aux noix de pécan

19€HT > 20,90€TTC

Cheverny, Domaine Maison, 75cl
Couleur rubis, arômes de fruits rouges
12,00€HT 14,40€TTC

BURGER DE SAUMON, CURRY COCO

Salade d'orange et fenouil
Burger de saumon, polenta aux raisins sauce curry coco
Sélection de fromage affiné,
pain maison craquant, beurre bio
Salade de fruits d'hiver

23,50€HT > 25,85€TTC

Givry, Domaine Chofflet-Valdenaire, 75 cl
Robuste et fin
25€HT 30€TTC

PLATEAUX CHAUDS

PARMENTIER DE POULET

We

Œuf dur mayonnaise Savora,
rémoulade de céleri

Parmentier de poulet,
relevé d'un confit de tomates

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Mousse chocolat caramel

28€HT > 30,80€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige, 75 cl
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

POT-AU-FEU DE LA MER

Tartare en salade de poissons fumés

Pot au feu de la mer, sauce raifort

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Tarte myrtille

30€HT > 33€TTC

Cheverny, Domaine Maison, 75 cl
Arômes de fruits rouges
12€HT 14,40€TTC

TARTIFLETTE

Ravioles du Dauphiné, salade de légumes

Tartiflette, Reblochon,
pomme de terre, lardons

Sélection de fromage affiné,
pain maison, fruit sec, beurre bio

Sacher chocolat, confiture d'abricot

28€HT > 30,80€TTC

Chablis, domaine Chevallier, 75 cl
Le bon équilibre
12,30€HT 14,76€TTC

" Tartiflette : Pour notre tartiflette, nous apportons une vigilance toute particulière à notre reblochon de Savoie, qui sera de qualité et affiné juste comme il le faut."

12 O'CLOCK

PAVÉ DE SAUMON

Velouté de Poireaux et croûtons

Pavé de saumon frais rôti, lentilles et pommes fruits, crème de raifort

Brownie, crème aux noix de pécan

17€HT > 18,70€TTC

Côtes du Lubéron blanc, Organic bio, 75 cl
Allié de choix
7,30€HT 8,76€TTC

We

18€HT> 19,80€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

SOT-L'Y-LAISSE DE POULET

Œuf dur mayonnaise Savora, rémoulade de céleri

Sot l'y laisse de poulet, fricassée de champignons, risoni sauce aux noix

Pomme cuite vanillée

16€HT > 17,60€TTC

Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio, 75 cl
Légèrement épicé
7,30€HT 8,76€TTC

BŒUF CAROTTE

Salade de pâtes végétale

Bœuf, carotte Vichy, sauce barbecue

Crème café chicoré

15€HT > 16,50€TTC

Château de Lisennes, cuvée prestige, 75 cl
Fruité et ample
9,60€HT 11,52€TTC

BUFFETS

UN BUFFET À PARTAGER POUR 8 PERSONNES

- Assiettes en fibre de canne à sucre, biodégradables
- Verres en verre
- Couverts en inox ou baguettes
- Serviettes
- Lingettes rafraîchissantes
- Couverts de service

BUFFET TRADITION (8 PERSONNES)

Terrine de canard aux pommes & pruneaux
Confiture d'oignons & sauce savora
Filet de poulet rôti sauce fumée
Salade de ravioles du Dauphiné, légumes croquants
Salade de riz façon créole
Salade de carottes Vichy
Plateau de fromages, pain maison
Tarte au Chocolat
Cheese cake cranberry

27,90€HT > 30,69€TTC par personne

BUFFET PRESTIGE (8 PERSONNES)

Foie gras poêlé, gelée de figue, figue rôtie
Saint-Jacques viennoise d'herbes
Polenta aux morilles & sucrines
Salade de tartare de poissons fumés
Taboulé de boulgour au surimi, vinaigrette à l'orange
Plateau de fromages, pain maison
Entremet Gianduja
Gâteau de Savoie, sauce Chartreuse, praline Roses

35€HT > 38,50€TTC par personne

BUFFET OCÉAN (8 PERSONNES)

Œuf dur mayonnaise savora rémoulade de céleri
Taboulé de quinoa rouge
Pavé de saumon et dorade
Conchiglioni cèpes et champignons de Paris,
Sauce cervelle de canut
Salade de légumes vinaigrette sésame
Plateau de fromages, pain maison
Sacher et tarte myrtille

28,50€HT > 31,35€TTC par personne

AYAMÉ
ART CULINAIRE JAPONAIS

BUFFET JAPONAIS (8 PERSONNES)

Assortiment de pannequets au boeuf et saumon
Geisha au lotus et tartare de daurade
Sushis bambou daurade, maquereau, saumon et crevette
Salade de chou au thé vert et algues marinées
Salade de daïkon et pousses de bambou
Ananas frais, sauce sudachi et crumble noix de coco

29,80€HT > 32,78€TTC par personne

" Cervelle des Canuts : spécialité fromagère qui tient son origine des Canuts, ouvriers tisserands lyonnais. L'appellation cervelle, vient du fait qu'ils avaient remplacé la cervelle d'agneau, alors trop chère, par cette préparation. "

COCKTAIL

FRENCH'CANAPÉS (36 PIÈCES)

Plateau de canapés

6 canapés tomate et mozzarella
6 canapés saumon en tartare
6 canapés surimi et crabe

Plateau de canapés

6 canapés fromage de chèvre & poivrons
6 canapés rillettes de volaille
6 canapés fromage frais truffé

42,50€HT > 46,75€TTC

STREET FOOD (21 PIÈCES)

Plateau de minis pitas assortis

4 minis pitas fromage Sainte-Maure et légumes concassés
4 minis pitas bœuf aux épices & aubergine
4 minis pitas saumon Pojarski et sésame

Plateau de wraps

3 wraps canard confit et céleri
3 wraps lotte et carotte, miel cumin
3 wraps ratatouille et chèvre frais

41€HT > 45,10€TTC

TENDANCE (30 PIÈCES)

Plateau de cigales

4 cigales betterave chioggia à la tapenade coriandre
4 cigales de navets & jambon de Bayonne
4 cigales de patate douce au thon fumé

Plateau de cheese cakes au potiron

6 cheese cakes potiron foie gras
6 cheese cakes potiron pétoncle
6 cheese cakes potiron poireau champignon

44€HT > 48,40€TTC

En complément

Les jus et nectars de fruits
Alain Milliat
(Voir page 49)

NATURALITY (33 PIÈCES)

Plateau de Croc Sucrine

5 sucrines de quinoa au basilic
5 sucrines de quinoa au saumon Fumé
5 sucrines de quinoa à la volaille

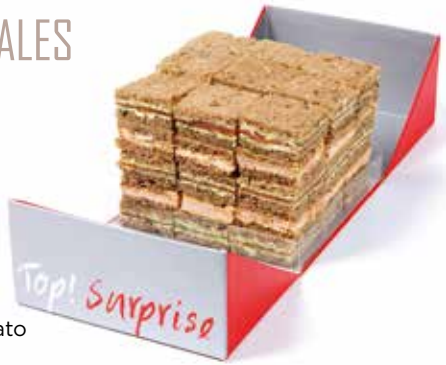
Plateau de mini tartes salées

6 tartes salées émulsion de piquillos, cabillaud et olive noire
6 tartes salées mousseline de choux fleurs au curry & choux kale
6 tartes salées mousseline de potiron, crème de marron et Tukune

52€HT > 57,20€TTC

PAIN SURPRISE CÉRÉALES

PARFUMS AU CHOIX (45 PIÈCES)



Pains pastrami coleslaw
& crudités gingembre
44,50 €HT > 48,95€TTC

Saumon fumé & volaille comté
52€HT > 57,20€TTC

Jambon cru ricotta & vitello tonato
61€HT > 67,10€TTC

Foie gras de canard figues & carottes
64€HT > 70,40€TTC

AYAMÉ
ART CULINAIRE JAPONAIS

JAPAN BOX (71 PIÈCES)

Plateau de Sushis

Geishazushis : 12 saumon, 6 daurade, 6 crevette, 6 Saint-Jacques
Rouleaux ou Makis : 16 Californie, 10 concombre violet, 15 saumon

69,90€HT > 76,89€TTC

Livré avec 5 paires de baguettes japonaises et assaisonnements : sauce soja, gingembre et wasabi

VERRINES (12PIÈCES)

Verrine de carotte, bonbon de navet aux agrumes

Verrine de céleri, foie gras de canard à la betterave chioggia

Verrine de crème de persil, rillettes aux deux saumons

29€HT > 31,90€TTC

FASHION (42 PIÈCES)

Plateau de choux , “décor sérigraphie”

6 choux au chocolat blanc/yuzu
6 choux garnis cheesecake d’agrumes
6 choux à la compotée de myrtilles et crème de marron

Plateau de créations en fingers **NOUVEAU**

8 fingers “fashion”, noix de coco & croquant chocolat
8 fingers “pom’arts”, pomme confite au miel
8 fingers “sachers”, biscuit amande et ganache chocolat

49,50€HT > 54,45€TTC

POPN’CRUNCH AND CO (39 PIÈCES)

Plateau de Popn’Crunch

8 tartes poire rôtie et crème d’amande
8 tartes ananas au crumble de noix de coco
8 tartes pomme aux amandes & spéculos

Plateau des incontournables tartelettes

5 tartes café & pastille de chocolat blanc
5 tartes au citron meringué
5 tartes tout chocolat et feuille d’or

48€HT > 52,80€TTC

JARDIN DE SAVEURS NIPONNES (39 PIÈCES)

Plateau des best sellers

6 “Kiku” craquants, mousseline de coquelicot et pétale choco blanc
8 “Hana Butai” façon opéra, compotée de groseilles parfumé à la fleur de cerisier
6 “Mont Fuji” crème d’amande au thé vert, coeur de griotte, ganache noix de coco

Plateau de créations d’Hiver

5 tartelettes ganache de sésame noir & compotée de cassis
8 “Jardin vert” opéra au thé vert, carré choco blanc
6 sablés acidulés en cheese-cake de kumquat

49,50€HT > 54,45€TTC

AYAMÉ
ART CULINAIRE JAPONAIS

GOOD TIME (11 PIÈCES)

MACARONS GRANDE MAISON

Chocolat noir grand cru
Chocolat blanc

15,50€HT > 17,05€TTC

MACARONS EXOTIQUES

Praliné au sudachi (citron Japonais)
Saveur Caraïbe (coco, ananas, raisins Rhum)

15,50€HT > 17,05€TTC

LE TOP SURPRISE (27 PIÈCES)

Cannelés. Spécialité du Bordelais, à pâte molle et tendre, parfumée à la vanille, et recouverte d'une épaisse croûte caramélisée, en forme de petit cylindre strié.

21€HT > 23,10€TTC

" Traditionnellement les moules qui servaient à la cuisson des cannelés étaient enduits de cire d'abeille pour un effet croustillant"

VERRINES (12 PIÈCES) NOUVEAU

4 verrines « Forêt Noire » - compotée de cerise, biscuit cacao, chantilly vanille
4 verrines gelée au jus pomme « Alain Millat » , crème fouettée praliné et spéculos
4 verrine « Poire belle Hélène » - compotée de poire au jus de poire « Alain Milliat », mousse chocolat

27€HT > 29,70€TTC

SANDWICHS

COFFRETS

VIENNOIS FROMAGE & VIENNOIS CRUDITÉS

Pain viennois parsemé d'emmental,
coulis de piquillos, Osso Iraty, medley de salades
Pain nature,
Légumes marinés, concombre, carotte, poivron, pousses d'épinard
Tarte chocolat
Eau minérale Vittel 33cl

13€HT > 14,30€TTC

FOCACCIA THON

Focaccia thon, sauce fromage blanc aux herbes, sucrine, tomates confites, tapenade et pesto
Focaccia pesto à la coriandre
Panacotta vanille orange amère
Eau minérale Vittel 33cl

12,50€HT > 13,75€TTC

14€HT > 15,40€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

CLUB 7 CÉRÉALES PASTRAMI

Coffret club pastrami,
crème de fromage, œuf mimosa, cresson, tomates confites
Sacher chocolat, confiture d'abricot
Eau minérale Vittel 33cl

12€HT > 13,20€TTC

WRAP POULET RAITA

Wrap poulet,
raïta, sot-l'y-laisse poulet,
pesto à la coriandre, sucrine

Wrap crudités,
sucrine, poivron, carotte, légumes marinés, concombre

Salade de fruits d'hiver

Eau minérale Vittel 33cl

16€HT > 17,60€TTC

WRAP SAUMON NORI

Wrap saumon cuit nori,
crème de fromage, saumon cuit, sucrine

Wrap crudités,
sucrine, poivron, carotte, légumes marinés, concombre

Brownie, crème aux noix de pécan

Eau minérale Vittel 33cl

15,50€HT > 17,05€TTC

En complément
Pensez à votre Box café/thé
(Voir page 10)

LUNCH BOX

18€HT> 19,80€TTC
EN DERNIÈRE MINUTE

PAIN BAGNAT

Pain brioché,
garniture niçoise
Salade de pâtes végétales
Entremet Gianduja
Eau minérale Vittel 33cl

16€HT > 17,60€TTC

BE BOX® CESAR

Salade César
Sandwich comté-pomme granny
Tarte citron
Eau minérale Vittel 33cl

17€HT > 18,70€TTC

BE BOX® DE SAISON

Salade de lentilles, haricots rouges
et graines de sarrasin façon tartare
Wrap végétal
Mousse chocolat, caramel
Eau minérale Vittel 33cl

18€HT > 19,80€TTC

PAIN POLAIRE RILLETTES DE SAUMON

Tartare en salade de poissons fumés

Pain polaire, rillettes de saumon, pousses d'épinard, wakamé

Nougat parisien

Eau minérale Vittel 33cl

14,50€HT > 15,95€TTC

BAGUETTINE CÉRÉALES CROTTIN ET POITRINE FUMÉE

Œuf dur mayonnaise Savora, rémoulade de céleri

Baguettine céréales, crème de fromage, pesto à la coriandre, crottin de chèvre, oignons rouges, sucrine, poitrine fumée, tomates confites, tapenade

Tarte myrtille

Eau minérale Vittel 33cl

13€HT > 14,30€TTC

FOCACCIA TOMATE MOZZARELLA

Salade de pâtes végétales

Focaccia, confit de tomates, tomates, mozzarella et roquette

Salade de fruits d'hiver

Eau minérale Vittel 33cl

14€HT > 15,40€TTC

LA CAVE

LES VINS

VINS ROUGES 75 cl	HT	TTC
Côtes du Lubéron rouge, Marrenon bio	7,30 €	8,76 €
Château de Lisennes, Cuvée Prestige	9,60 €	11,52 €
Cheverny, Domaine Maison	12,00 €	14,40 €
Saint-Émilion AOC, Château du Moulin des Graves	16,00 €	19,20 €
Givry, Domaine Chofflet-Valdenaire	25,00 €	30,00 €
VINS ROSÉS 75 cl		
Côtes du Lubéron rosé, Marrenon bio	7,30 €	8,76 €
Pétula, sélection parcellaire, Lubéron	9,40 €	11,28 €
VINS BLANCS 75 cl		
Côtes du Lubéron blanc, Organic bio	7,30 €	8,76 €
Chablis, Domaine Chevallier	12,30 €	14,76 €
Sancerre, Domaine Tassin	19,00 €	22,80 €
CHAMPAGNE		
Jacquart Cuvée Brut Mosaïque (37,5 cl)	14,90 €	17,88 €
Jacquart Cuvée Brut Mosaïque (75 cl)	29,50 €	35,40 €
BOISSONS JAPONAISES		
Bière Asahi 33 cl	2,40 €	2,88 €
Umeshu, alcool de prunes 50 cl	22,70 €	27,24 €
Saké Soleil 72 cl	46,50 €	55,80 €

LE VIN DE LA SAISON

A.O.C. BORDEAUX SUPERIEUR CHÂTEAU DE LISENNES

CÉPAGE : 100% CABERNET SAUVIGNON

ELEVÉ 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE NEUF. Le Château de Lisennes est une propriété familiale gérée avec passion depuis quatre générations par la famille Soubie. Nous vous proposons l'A.O.C. Bordeaux Supérieur. L'appellation « Lisennes » apparaît pour la première fois en 1758 et provient de l'ancien français « LISE » qui signifie glaise, argile. En 2009 le Château de Lisennes obtient deux certifications environnementales : Agriculture raisonnée et Terra Vitis pour la conduite du vignoble dans le strict respect de l'environnement.

Les jus et nectars de fruits Alain Milliat accompagnent vos différents moments de dégustation.

Élaborés principalement à partir de fruits frais, cette Collection unique est le résultat d'une sélection rigoureuse des matières premières et de leur transformation.

Les fruits sont choisis personnellement par Alain Milliat et chaque lot produit est validé par ses soins.

L'objectif est simple, révéler toutes les particularités du fruit à pleine maturité pour une puissance et une fraîcheur aromatiques fortes.

LES BOISSONS FRAICHES

	HT	TTC
Vittel 50 cl	1,50 €	1,58 €
San Pellegrino 50 cl	1,50 €	1,58 €
Vittel plastique 1L	2,40 €	2,53 €
Vittel verre 1L	3,10 €	3,27 €
San Pellegrino plastique 1L	2,40 €	2,53 €
San Pellegrino verre 1L	3,10 €	3,27 €
Coca-Cola 33 cl	2,00 €	2,11 €
Coca-Cola 1,5L	5,30 €	5,60 €
Coca-Cola light 33 cl	2,00 €	2,11 €
Coca-Cola light 1,5L	5,30 €	5,60 €
Jus d'orange Alain Milliat 1L	5,80 €	6,12 €
Jus de pamplemousse rose Alain Milliat 1L	8,70 €	9,18 €
Jus de raisin rosé Alain Milliat 33 cl	4,80 €	5,06 €
Jus de pomme Cox's Alain Milliat 33 cl	3,80 €	4,01 €
Jus d'abricot Bergeron Alain Milliat 33 cl	3,80 €	4,01 €
Nectar de pêches de vigne Alain Milliat 33 cl	4,80 €	5,06 €
Jus de pamplemousse rose Alain Milliat 33 cl	5,70 €	6,01 €
Nectar de fraises Senga Alain Milliat 33 cl	5,70 €	6,01 €

IDÉE PRATIQUE

	HT	TTC
Boule de pain individuelle supplémentaire	0,47 €	0,52 €
Étui de 10 flûtes à champagne jetables	5,00 €	6,00 €
Étui de 10 verres à pied jetables	4,00 €	4,80 €
Tire bouchon	4,00 €	4,80 €
Nappe intissée blanche 1,6 x 2,4 m	12,00 €	14,40 €
Etui de 100 serviettes cocktail ouatose	6,00 €	7,20 €
Étuis à couverts inox, par 10	23,00 €	27,60 €
Paires de baguettes japonaises, par 10	4,50 €	5,40 €
Lingettes rafraîchissantes, par 10	3,00 €	3,60 €
Sacs poubelle 130 L	0,50 €	0,60 €
Corbeille à pain	10,30 €	12,36 €
Sac isotherme et gel pack pour maintien de la chaîne du froid (max. 5 coffrets)	15,00 €	18,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel soit pour le compte d'une société et, d'autre part, le Groupe Riem Becker. Tout achat ou commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

1 - INFORMATIONS PRODUITS

Nos recettes sont élaborées afin d'être consommées froides (ne pas réchauffer). Les produits sont à consommer avant la date indiquée sur l'emballage, ils doivent être maintenus à une température comprise entre 1°C et 3°C.

Nous vous conseillons de sortir les coffrets repas à température ambiante au minimum 20 à 30 minutes avant de passer à table.

Les photos présentées sur la brochure et le site internet ne sont pas contractuelles.

Les trolleys et les plateaux sont la propriété de L'AFFICHE RIEM BECKER. En cas de détérioration, perte ou vol de plateaux-repas ou de trolley, le client sera tenu du remboursement à L'AFFICHE RIEM BECKER d'une somme égale à la valeur de réparation ou de remplacement de ces matériels.

Vous pouvez retrouver sur notre site internet la liste des allergènes présents dans notre collection.

2 - COMMANDES

L'ensemble des produits proposés par L'AFFICHE RIEM BECKER peut être commandé du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30. Les commandes devront être confirmées par fax (01 83 77 07 80) ou par mail (plateauxrepas@laffiche.fr) à L'AFFICHE RIEM BECKER la veille de la livraison (jours ouvrés) jusqu'à 17h30. Pas de minimum pour les plateaux-repas froids pour Paris et certaines villes des Hauts de Seine. Une commande minimum de 4 est requise pour la livraison de plateaux-repas chauds et de sandwichs. Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exactitude des informations reportées sur la proforma concernant sa commande. L'AFFICHE RIEM BECKER ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. En cas de litige, la proforma validée, signée et cachetée ou tout écrit provenant du client fait état de référent. L'AFFICHE RIEM BECKER. se réserve le droit de modifier pendant les périodes de fin d'année, de vacances scolaires ou autres dates spécifiques, les horaires de commandes et le nombre de plateaux repas proposés. À partir de 50 plateaux commandés L'AFFICHE RIEM BECKER se réserve la possibilité de demander au client un chèque d'acompte correspondant à 50% du montant TTC de la prestation.

3 - MODIFICATIONS, ANNULATIONS

Aucune annulation ou modification ne peut être effectuée le week end.

Toute commande doit être modifiée ou annulée en fonction des délais de commande indiqués sur le catalogue.

Passé ces délais, les commandes annulées seront facturées par L'AFFICHE RIEM BECKER.

Aucune commande de Dernière Minute ne peut être annulée.

Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par L'AFFICHE RIEM BECKER, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, par écrit, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé.

Le client ne pourrait prétendre, dans ce cas de figure, à aucun préjudice ou réduction.

4 - LIVRAISON

Nos livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 1°C et 3°C.

L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles.

Tout retard ou erreur ne pourra être imputée à L'AFFICHE RIEM BECKER, en cas d'informations erronées ou incomplètes.

En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, les frais de livraison supplémentaires s'appliqueront.

La commande sera contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur à la livraison.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts, de même que les retards dus à des conditions météorologiques dégradées ou des manifestations diverses venant à modifier les possibilités d'accès à des voies habituellement ouvertes à la circulation.

5 - TARIFS EN VIGUEUR

Nos tarifs sont valables jusqu'au prochain changement de carte. Ils sont susceptibles d'être modifiables sans préavis en fonction d'événements indépendants de notre volonté.

Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variation des taux ou taxes imposées par la loi.

6 - MODALITÉS DE PAIEMENT

Le paiement s'effectue soit par carte bleue pour une commande passée via internet, soit, après accord du service commercial, à réception de la facture et au maximum dans un délai de 30 jours.

Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la commande.

Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de L'AFFICHE RIEM BECKER.

Aucun escompte ne sera pratiqué pour un délai de paiement inférieur au délai légal en vigueur.

Le non paiement des sommes dues dans le délai fixé par la loi entraînera l'application de pénalités de retard, exigibles dès le lendemain de la date d'échéance figurant sur la facture.

Le taux de pénalités de retard sera égal au taux d'intérêt légal appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de 7 points.

Le client sera tenu d'en régler le montant sans mise en demeure préalable, tout intérêt pour un mois commencé étant dû.

7 - FORCE MAJEURE

Pour tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de L'AFFICHE RIEM BECKER. notamment, en cas d'éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande ne pourra être supporté par L'AFFICHE RIEM BECKER.

PEFC™
10-31-2690

LE GROUPE RIEM BECKER, UN ACTEUR DE LA RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE RESPONSABLE

Des valeurs fortes portées et partagées par les collaborateurs de l'entreprise constituent les grandes directions de la politique RSE du groupe Riem Becker :

- **LE SERVICE CLIENT** • Écoute, disponibilité et réactivité.
- **LA FIABILITÉ** • Une logistique sans faille, élément clé de notre métier.
- **LE DÉFI** • L'association des compétences des différentes équipes, pour mener à bien tous les projets.

La politique RSE du groupe Riem Becker est structurée autour de 3 piliers :

- **Pilier social et sociétal** – pour une transmission du savoir-faire métier... en consommant un plateau repas, vous encouragez **l'insertion professionnelle de personnes handicapées.**
- **Pilier environnemental** – pour alléger l'impact de nos activités sur l'environnement... apprenez à consommer **« low impact »** !
- **Pilier éco-conception** – pour apporter à nos clients des solutions «éco» et «quali» choisissez des **produits responsables...**

Nos actions en faveur de la RSE sont consultables sur notre site internet. www.laffiche.fr

BC BILAN CARBONE®

GROUPE
RIEM BECKER

RIEM BECKER | L'AFFICHE PLATEAUX-REPAS | AYAMÉ

LA GASTRONOMIE NOMADE À 360°

TÉL : 01 76 64 14 36
WWW.LAFFICHE.FR

plateauxrepas@laffiche.fr

GROUPE RIEM BECKER

Carré Ivry
128, bis avenue Jean Jaurès
94851 Ivry-sur-Seine cedex

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

TRAITEURS DE FRANCE
La marque des créateurs de réceptions

Qualitraiteur

IMPRIM'VERT®

RIEM BECKER S.A.S AU CAPITAL DE 395 000€ - APE 5621Z - N.I.C FR 16 784 498 818 - RCS CRÉTEIL B 784 498 818 - CRÉATION : BRUNO BAYOL - CRÉDITS PHOTOS : © HYSTERIC - GETTY IMAGES - FOTOLIA - PHOTOS NON CONTRACTUELLES